

## ETNOARQUEOLOGIA DE TRAYECTORIAS DE VIDA DE VASIJAS CERÁMICAS Y MODO DE VIDA PASTORIL

Karina A. Menacho (\*)

### RESUMEN

*El esquema de trayectorias de vida de artefactos cerámicos es utilizado para analizar la relación entre la variabilidad de los conjuntos cerámicos de un grupo de pastores de la puna de Jujuy y las características económicas y demográficas de los usuarios. De acuerdo con este caso, se plantea que las demandas o necesidades sobre los artefactos cerámicos cambian a lo largo del ciclo de desarrollo de la unidades domésticas, dejando marcas en aspectos como la frecuencia de reuso, reemplazo y mantenimiento; las dimensiones de las piezas para procesar bebidas rituales; el número total de piezas del conjunto y la proporción de vasijas en los diferentes estados de la trayectoria de vida y su distribución espacial. Paralelamente, marcadas diferencias de tamaño en piezas morfológicamente semejantes se hallan en función de las actividades cotidianas o rituales de la unidad doméstica. Para reforzar esta información se toma en cuenta los recursos naturales, estructuras arquitectónicas y rasgos utilizados para el procesamiento de alimentos.*

### ABSTRACT

*A framework of ceramic artifacts' life trajectories is used here to analyze the relationship between the variability of ceramic assemblages belonging to a group of herders from the puna in Jujuy and the economic and demographic characteristics of the people using these artifacts. This case suggests that the demands or needs placed upon the ceramic artifacts change through the household unit's developmental cycle, leaving traces such as frequency of reuse, replacement and maintenance; dimensions of the containers used for processing ritual beverages; total quantity of components in the assemblage and the proportion of vessels in the various states of the life trajectory, and their spatial distribution. At the same time, there are pronounced differences in size of morphologically similar artifacts that are related to everyday or ritual activities of the household unit. In support of this information, natural resources, architectural structures and features used for processing food are taken into account.*

---

(\*) Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Jujuy.

## INTRODUCCIÓN

Los artefactos cerámicos constituyen una porción substancial del inventario de materiales arqueológicos y son utilizados como importantes líneas de evidencia en varios aspectos de la reconstrucción del pasado (cronología, organización doméstica, interacción, etc.). Un tema frecuentemente discutido son las posibilidades que ofrecen los conjuntos de cerámica arqueológica para inferir características económicas, demográficas, políticas, etc. de los usuarios; admitiendo que el paso previo a tales explicaciones es el conocimiento de los factores que originan la variabilidad de tales conjuntos. Esto ha llevado a emprender trabajos etnoarqueológicos destinados a monitorear en estudios de caso, la relación entre diferentes aspectos de la variabilidad cerámica (formal, frecuencia, distribución, etc.) y características de los sistemas de conducta, como técnicas de procesamiento de alimentos, tamaño y/o condición social de las unidades domésticas, tamaño de la red social y prestigio de las mismas, etc. [ejemplos en Arnold 1991, DeBoer y Lathrap 1979, Longacre 1991, Nelson 1985]. Mediante el presente estudio se quiere contribuir al esclarecimiento de los factores que originan la variabilidad cerámica y su relación con las características económicas y demográficas de los usuarios. Para ello, se parte de un caso etnoarqueológico que toma como eje principal las trayectorias de vida de vasijas actualmente utilizadas por un grupo de pastores de la Puna de Jujuy.

En función de esto se seleccionó el área de estudio y las unidades domésticas teniendo en cuenta el sistema económico (producción pastoril), composición demográfica (unidades domésticas con marcadas diferencias en el número de integrantes) y condición social de las mismas (diferencias en el tamaño de los rebaños y territorios de pasturas).

En la región estudiada no se fabrican artefactos cerámicos; se seleccionó un grupo de consumidores ya que han sido menos estudiadas las características de los conjuntos entre estos grupos (en el ámbito regional existen algunas referencias en Yaccobaccio et. al. 1998); aunque existen trabajos sobre trayectorias de vida entre fabricantes de vasijas (ejemplos clásicos: Arnold 1991, DeBoer y Lathrap 1979, Rice 1987; ejemplos regionales: Cremonte 1984, 1989-1990, 1990, 1995 y García 1988).

Paralelamente al elegir un grupo de pastores se quiere contribuir a establecer correlatos arqueológicos, útiles para entender diversos aspectos del modo de vida pastoril característico de muchas sociedades andinas prehispánicas.

## TRAYECTORIAS DE VIDA DE ARTEFACTOS CERÁMICOS

El modelo de historia de vida de elementos duraderos propuesto por Schiffer (1972, 1987, 1995) es de gran utilidad para ordenar, en un esquema *témporo/espacial*, lo que las personas hacen con sus bienes materiales y puede aplicarse a poblaciones humanas en diferentes situaciones culturales históricas, sociales, económicas, etc. Contempla la participación de artefactos en sistemas de conducta humana mediante etapas o procesos básicos como obtención - manufactura - uso - reuso - descarte; y actividades como mantenimiento, almacenaje y transporte (Schiffer 1972). Durante estas etapas, los objetos sufren una serie de cambios producto de factores tanto culturales como naturales. El presente estudio se limita a las transformaciones de los artefactos cerámicos que tienen origen en factores culturales y, por tratarse de un grupo que no produce este tipo de artefactos, se excluye la etapa de fabricación.

Las trayectorias de vida de los objetos están fuertemente influenciadas por los entornos culturales, sociales, económicos, simbólicos, etc. en los que participan. En este estudio se enfatiza en reconocer cómo determinadas características de las unidades domésticas y sus cambios a través del tiempo, afectan la participación de los artefactos en el sistema de conducta, a la vez que dirigen su paso de una a otra etapa de las trayectorias de vida.



La participación de los artefactos cerámicos en el sistema de conducta resulta en rastros distintivos en los conjuntos en cada etapa de su ciclo de vida. Entendiendo que tales rastros o marcas afectan la variabilidad en el registro arqueológico, dado que comprometen tanto las propiedades formales como las relaciones entre los artefactos (Schiffer 1987:15). Tal variabilidad fue dividida y registrada contemplando cuatro dimensiones susceptibles de medición arqueológica: dimensión formal, espacial, frecuencial y relacional (Schiffer op. cit: 15- 20). La dimensión formal incluye propiedades físicas mensurables de los artefactos (ejemplo de esto son la forma, decoración, tamaño, etc.) y las alteraciones de tales propiedades. La dimensión espacial se refiere específicamente a la ubicación espacial de los artefactos y fragmentos cerámicos. La dimensión frecuencial es expresada en atributos como el tamaño de los conjuntos, porcentajes de tipos específicos, porcentajes de piezas en diferentes estados de sus trayectorias de vida, etc. La dimensión relacional se refiere a asociaciones y relaciones entre artefactos; tanto de tipo formal como espacial y numérica.

## RECOLECCION DE DATOS

La etapa de recolección de datos contó con un total de 60 días de trabajo de campo y tuvo lugar en las residencias principales (casas) de pastores residentes en las localidades Laguna Larga, Costa de Lagunilla y Guayatayoc (figura 1) (Departamento de Rinconada, Provincia de Jujuy). La información fue recolectada durante los años 1996 y 1997; cada unidad doméstica fue visitada durante la estación seca (abril-noviembre) y la lluviosa (diciembre-marzo). Se trabajó un número reducido de unidades recolección etnográfica (tres unidades domésticas) con el fin de observar en detalle la conducta asociada a la manipulación de vasijas cerámicas e identificar factores que inciden en ella. La metodología utilizada comprende el relevamiento de artefactos cerámicos; las actividades que incluyen la manipulación de los mismos, el funcionamiento de las unidades domésticas y su relación con el entorno social local y regional. Para ello se diseñó una ficha de relevamiento para cada pieza del inventario cerámico de la unidades domésticas, una entrevista estructurada destinada a conocer la trayectoria de cada vasija, observación participante y entrevistas abiertas.

## CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LA ZONA

Las localidades de Laguna Larga, Costa de Lagunilla (respectivamente 3.800 y 4.000 m.s.n.m) y Guayatayoc (3.600-3.650 m.s.n.m) se ubican en el sector Noroccidental del departamento de Rinconada (provincia de Jujuy, Argentina) (figura 1), en un ambiente de Puna Seca al que puede tomarse como la prolongación austral del Altiplano boliviano. La región integra el sistema endorreico de la cuenca de Pozuelos y presenta un clima predominantemente frío, seco, con marcadas características continentales y estacionalidad (Tecchi 1991). Las lluvias se producen exclusivamente durante la temporada estival (Noviembre-Marzo) registrándose también, sequías periódicas. Las precipitaciones medias anuales son 400 mm. en Laguna Larga y Costa de Lagunilla y 350 mm. en Guayatayoc (Tecchi 1991:10). Las temperaturas medias oscilan entre los 6 y 7° C en las dos primeras; mientras que en la última la media es de 9° C. Una característica del clima es la presencia de heladas diarias en invierno, siendo más frecuentes a mayor altura y ocasionales en el verano (Tecchi op.cit.).

Existen en la zona cuerpos de agua como lagunas permanentes, lagunillas temporarias (desaparecen en el invierno o durante sequías prolongadas) y cursos de agua permanentes y estacionales. Las comunidades vegetales se hallan favorecidas por la presencia de vegas o ciénegos en los que se desarrollan césped, pequeños arbustos, algunas gramíneas, pequeños bosques de



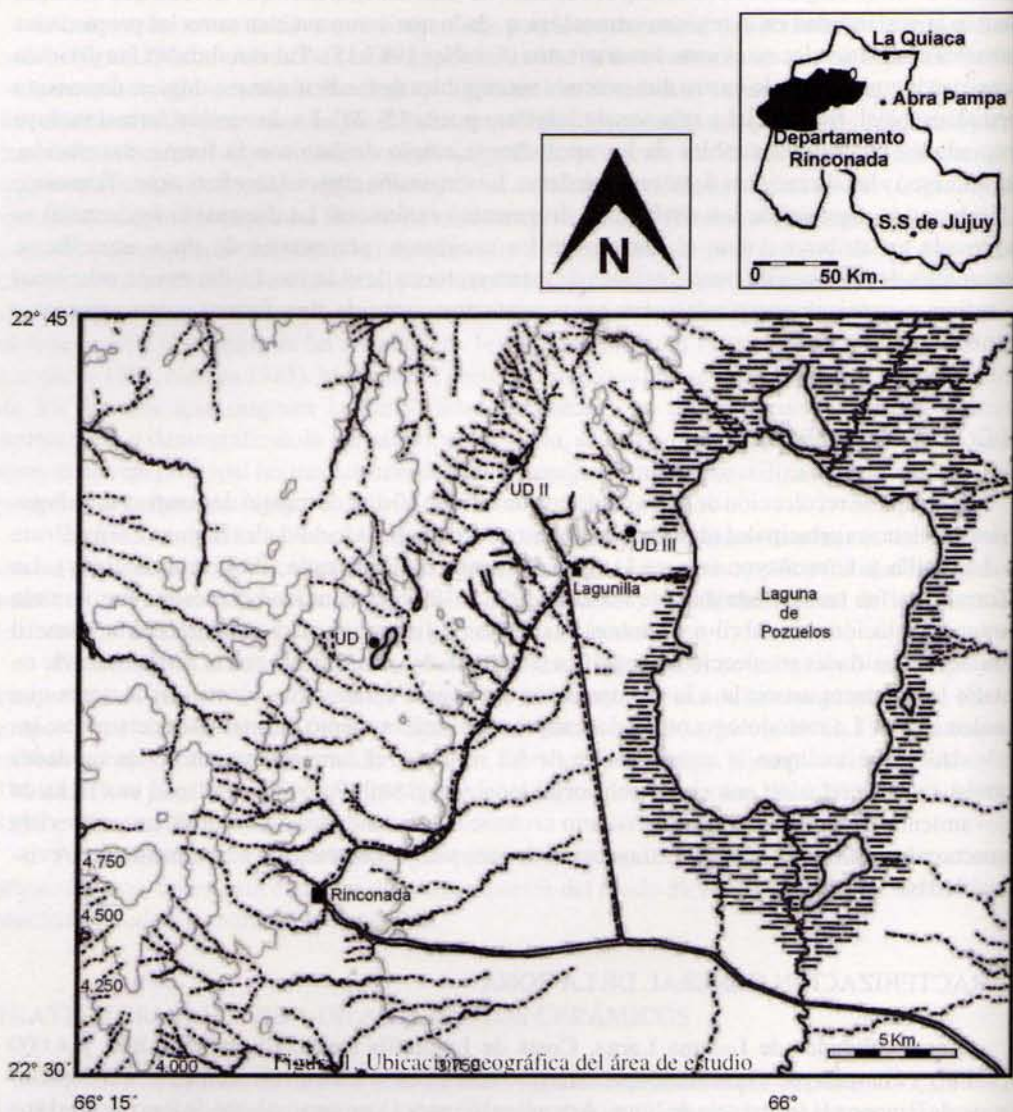


Fig. 1. Ubicación geográfica del área de estudio

Queñoa (*Polylepis spp.*) y Tolares (*Parastrephia sp.*). La población vegetal ha sido definida como estepa arbustiva (Tecchi op. cit:17).

Las unidades domésticas visitadas pueden caracterizarse como población rural dispersa característica en la zona. Las actividades pastoriles son la principal fuente para la subsistencia; aunque se practica horticultura a pequeña escala. Esta se destina exclusivamente al consumo familiar, pero de ningún modo cumple con las necesidades de la misma; ya que los alimentos vegetales se obtienen mayoritariamente en la localidad de Rinconada. Mediante recolección se obtienen vegetales silvestres (achicoria), huevos de aves (suri [*Pterocnemia*]), leña de tola y queñoa; pero también se utilizan combustibles animales como guano de oveja.



## CARACTERIZACIÓN DE LAS UNIDADES DOMÉSTICAS RELEVADAS

### *Composición demográfica*

Las tres unidades domésticas seleccionadas se diferencian por el número de integrantes: la I tiene doce miembros, la II cuatro y la III cinco; pero pueden caracterizarse como familias extensas integradas por varias generaciones de parientes (padres- hijos- sobrinos - abuelos) y vecinos.

### *Tamaño y composición de los rebaños:*

La cría de animales domésticos es la principal actividad productiva de las unidades domésticas consideradas. Estas se dedican tanto a la comercialización y trueque de carne y cueros, como al consumo familiar. Los derivados animales como lana, queso de cabra y tejidos actualmente poseen poca importancia económica. La composición de los rebaños es mixta e incluye ovinos, camélidos, caprinos y asnales; pero existe mayor énfasis económico en los dos primeros. El número animales de cada especie varía en relación a la posición económica de la unidad doméstica, la disponibilidad de pasturas y las tradiciones familiares de crianza de una u otra especie animal. Las tres unidades domésticas relevadas poseen rebaños mixtos (ovinos, camélidos y asnales), pero se diferencian por el tamaño de los mismos; ya que las unidades domésticas I y III poseen rebaños relativamente numerosos (respectivamente 555 y 483 animales), mientras que la unidad doméstica II posee uno pequeño (225 animales).

### *Sistema de residencia*

La actividad pastoril requiere de un sistema de residencia complejo compuesto por varias viviendas ocupadas durante diferentes épocas del año. La movilidad está ligada básicamente a la presencia de pasturas en diferentes lugares durante el ciclo anual, e implica el desplazamiento de personas y animales con el fin de acceder a este tipo de recursos. Las unidades domésticas consideradas poseen residencias principales denominadas casas y residencias temporarias denominadas puestos. El número de puestos está determinado por el tamaño y composición del rebaño, y por el tamaño y calidad de la tierra de pastoreo. En términos generales, el traslado de la residencia (de la casa al puesto, de un puesto a otro puesto, etc.) tiene relación con el agotamiento de las pasturas.

La unidad doméstica I posee dos bases residenciales (referidas en adelante como UD I y I.I) con un amplio territorio de pasturas alrededor de cada una; por ello alternan su residencia entre las casas y reservan un puesto para los años de extrema sequía. La unidad doméstica II posee una casa y dos puestos, pero su territorio de pasturas es pequeño y no permite mantener porciones de tierra como resguardo para sequías. La unidad doméstica III posee una casa y dos puestos; un de ellos es ocupado cada año durante el invierno y el otro es reservado para los años de sequía.

### *Características de la religiosidad*

Los eventos religiosos se distribuyen a lo largo de todo el año y son organizados por cada unidad doméstica (tabla 1); estas prácticas comparten características semejantes con otras

Tabla 1. Calendario ritual de las unidades domésticas visitadas

Fiesta	Fecha o época	UD que Festejan
Señalada	Entre el Día de los Muertos y Carnaval	Todas
Carnaval	Febrero/marzo	Todas
San Juan	23 de Junio	Unidad Doméstica I
San Santiago	24 de Julio	Unidad Doméstica I
Pachamama	1 a 30 de agosto	Todas
Día de los Muertos	2 de Noviembre	Todas



sociedades rurales del mundo andino (Contreras Muñoz 1994, Flores Ochoa 1977; Merlino y Rabey 1978) y pueden sintetizarse del siguiente modo:

a) La religión está fuertemente investida del conocimiento de los fenómenos naturales y ligada a los ciclos productivos.

Esto se basa principalmente en la necesidad del manejo de variables medioambientales para la toma de decisiones cotidianas. Tales decisiones están relacionadas con el medio físico pero la cultura también actúa en forma decisiva. Por ejemplo, existe cierto número de rituales ligados a los ciclos agrícola y pastoril cuya función principal es la de mediar entre las divinidades y los fenómenos naturales (Flores Ochoa 1977, Contreras Muñoz 1994); entre los ejemplos locales pueden nombrarse la "*Pachamama*" y la "*Señalada*". La Pachamama (culto a la Madre Tierra) no es la deidad principal, pero se realizan pequeñas celebraciones familiares durante el mes de agosto. Mientras que la Señalada (culto a la fertilidad del ganado) es una celebración importante que se realiza entre el día de Todos los Muertos y *Carnaval*; en ella cada unidad doméstica invita a un grupo de allegados.

b) Las prácticas religiosas combinan elementos locales con elementos del catolicismo.

Frecuentemente se argumenta que el origen de esta situación fue la necesidad de disfrazar la religión nativa ante la evangelización impuesta por la colonia (ejemplos en Contreras Muñoz 1994). Actualmente es una característica de muchas de las divinidades católicas americanas; por ejemplo: la imagen de la virgen de Copacabana (Potosí, Bolivia) o el culto a la virgen de Punta Corral (Quebrada de Humahuaca, Provincia de Jujuy) están fuertemente ligados a los cerros en los que se ubican sus santuarios. En el presente caso, se ha observado una intensa combinación de elementos católicos y locales en celebraciones como San Juan, San Santiago, el Día de los muertos, etc.

c) La complejidad y riqueza de las celebraciones religiosas está dada tanto por el rito y la duración del mismo, como por el costo, tiempo y esfuerzos invertidos en su preparación.

El ritual constituye un proceso complejo que produce cambios en el ritmo cotidiano pudiendo llevar varias semanas desde la preparación hasta el momento en que se retoman las actividades diarias. Por ejemplo, para el festejo de San Juan (registrado en el año 1997) los preparativos se iniciaron quince días antes de la fiesta, la celebración comenzó la noche del 23 y duró hasta el día 25 de junio, mientras que el ritmo doméstico fue retomado dos días después.

#### *Articulación con otros sistemas productivos*

La articulación con otros sistemas productivos tiene los siguientes fines a) obtención de los bienes no producidos y manufacturas: alimentos vegetales, vasijas cerámicas, *coca* [*Erythroxylon coca*], velas, bebidas alcohólicas, pilas para la radio, ropa, utensilios de cocina, herramientas, etc; b) distribución de la propia producción (principalmente carne y cueros) y c) establecimiento y/o mantenimiento de relaciones sociales, políticas y económicas extralocales.

En las tres unidades domésticas visitadas la articulación se establece tanto directamente con otros productores (generalmente de otras áreas rurales), como con intermediarios en centros urbanos o semiurbanos (Principalmente Rinconada y Abra Pampa). Con otros productores se establece mediante transacciones puerta a puerta (esto es trueque con viajeros que llegan a la zona) y en Ferias periódicas como la Mancafiesta (Fiesta de la Olla) (La Quiaca, departamento Yavi, Provincia de Jujuy), la feria de Santa Catalina (departamento Santa Catalina, Provincia de Jujuy) y la feria de Berque (Departamento Potosí, República de Bolivia). Mientras que en los centros urbanos se comercializa la producción doméstica, se abastecen de mercaderías y se entablan relaciones político- sociales. En ambos caso el transporte de bienes se realiza por medio de burros, camioneta o colectivo.



## CARACTERÍSTICAS DEL CONJUNTO CERÁMICO

Durante la estadía en las residencias principales de las unidades domésticas seleccionadas se relevó un conjunto cerámico constituido por 156 piezas en uso primario (Skibo 1992) y reusadas; y 62 piezas dañadas y 1.568 fragmentos descartados. Las piezas de dicho conjunto son fabricadas por alfareros que residen en un centro de manufactura cerámica ubicado en el extremo Noroeste de la Puna de Jujuy, (principalmente las localidades de Casira y Calahoyo, Departamento Santa Catalina; Provincia de Jujuy) y en la frontera con Bolivia (localidades de Casira Boliviana y Berque; Departamento de Potosí, república de Bolivia). La mayor parte de las piezas muestran rastros de modelado con la técnica de enrollamiento anular o "chorizo". Las superficies están tratadas mediante un engobe liviano realizado con la misma arcilla o con arcillas semejantes a la del modelado de las piezas; y sobre este engobe se alisan las superficies externas (Rodríguez 1996: 67-73). El color de las piezas varía entre el rojo y el naranja, la cocción es buena pero deja manchas oscuras de forma irregular en la superficie externa de la pieza, esto se debe al contacto directo con el combustible (ver Rodríguez 1996: 81-84). La calidad de manufactura es relativamente buena presentando, por lo general, una pasta homogénea con inclusiones no plásticas de tamaño mediano y pequeño. Los usuarios identifican 12 diferentes tipos de vasijas estas son: Cántaro, Olla, Virque, Tinaja, Chuiayuro, Plato, Tarancha, Plato, Candelabro, Florero, Mechero y Poroña (figuras 2 y 3).

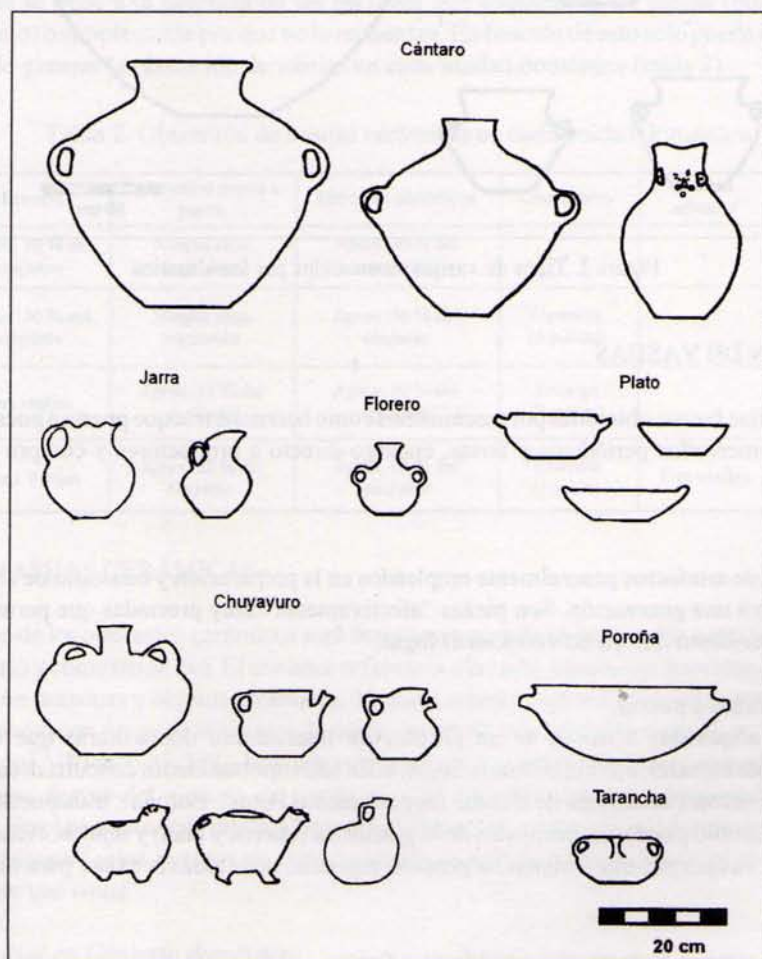


Figura 2. Tipos de vasijas reconocidos por los Usuarios

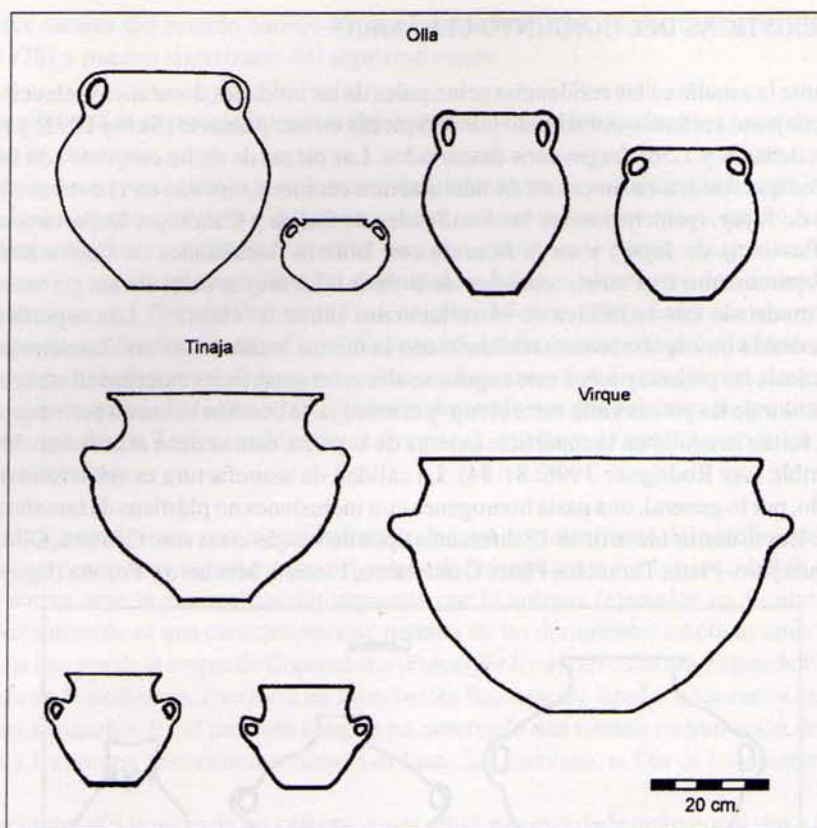


Figura 3. Tipos de vasijas reconocidos por los Usuarios

### OBTENCIÓN DE VASIJAS

Las vasijas fueron obtenidas por mecanismos como herencia, trueque puerta a puerta, trueque o compra en mercados periódicos y ferias, encargo directo a productores y compra en centros urbanos.

#### a) Herencia:

Se trata de artefactos generalmente empleados en la preparación y consumo de chicha, cuya vida útil supera una generación. Son piezas "afectivamente" muy apreciadas que pertenecieron a parientes fallecidos o que ya no viven en el lugar.

#### b) Trueque puerta a puerta:

Piezas adquiridas a través de un sistema de intercambio domiciliario que funcionaba periódicamente hasta hace por lo menos ocho años. En tales oportunidades concurrían casa por casa arrieros provenientes de la zona de Berque (departamento Potosí, Bolivia); transportaban vasijas para su intercambio por carne, derivados de la ganadería (cueros y lana) y tejidos. Actualmente la obtención de vasijas por este sistema ha perdido vigencia; pero todavía existe para bienes como coca y ropa.

#### c) Trueque o compra en mercados periódicos o ferias:

Otro medio de obtener vasijas en mercados periódicos rurales (Karasik 1984). Los poblado-



res del área concurren con este fin a la Mancafiesta (La Quiaca departamento Yavi, Provincia de Jujuy) y a la Feria de Berque (Departamento de Potosí, Bolivia). En tales oportunidades los Rinconadeños llevan los bienes de su producción para intercambiarlos por productos entre los que figuran vasijas cerámicas. Generalmente la adquisición de las piezas se establece por medio de trueque pudiendo, en casos excepcionales, realizarse por compra (esto se da solo en la Mancafiesta).

c) Encargo directo a productores:

Esta modalidad de obtención de vasijas requiere de la coordinación entre el alfarero y los usuarios, donde se encarga al fabricante una vasija y se coordina el momento del acceso a la misma para el próximo viaje al lugar de fabricación; por este medio se accede exclusivamente el tipo cerámico denominado chuyayuro, utilizado en rituales asociados a la fertilidad del ganado.

d) Obtención de vasijas mediante compra en centros urbanos:

Esta modalidad fue recientemente incorporada por la unidad doméstica III; se trata de la obtención de piezas durante viajes a Abrapampa (departamento Cochínoca, Provincia de Jujuy) o La Quiaca (departamento Yavi, Provincia de Jujuy).

Los informantes reconocen los diferentes modos de obtención que llevaron a formar sus conjuntos cerámicos, pero en muchos casos no precisaron lugares o fechas para cada una de sus vasija. Esto se debe a la ausencia de las personas que adquirieron las piezas (por migración o fallecimiento) o simplemente por que no lo recuerdan. En función de esto sólo puede caracterizarse de un modo general la obtención de vasijas en cada unidad doméstica (tabla 2).

Tabla 2. Obtención de vasijas cerámicas en cada unidad doméstica

UD	Herencia	Intercambio puerta a puerta	Mercados periódicos	Chuyayuros	Centros urbanos	Total
I	Aprox. 70 % del conjunto	Ningún caso registrado	Aprox. 30 % del conjunto	-	-	40
II	Aprox. 50 % del conjunto	Ningún caso registrado	Aprox. 50 % del conjunto	Herencia (5 piezas)	-	50
III	Dos vasijas	Aprox. 25 % del conjunto	Aprox. 50 % del conjunto	Encargo (2 piezas)	-	28
IV	Cinco Vasijas	Aprox. 25 % del conjunto	Aprox. 60 % del conjunto	Herencia (1 pieza)	Tres vasijas	29

## USO DE VASIJAS CERÁMICAS

El uso de los artefactos cerámicos será descripto teniendo en cuenta dos aspectos del mismo, estos son: uso y contexto de uso. El uso hace referencia a las actividades que implican la interacción pautada entre personas y objetos cerámicos. Y puede referirse tanto a categorías generales: como “procesamiento con fuego de alimentos de origen vegetal”, o actividades específicas como “hervir mote o arropé” (Rice 1987:209). El contexto de uso de los artefactos puede entenderse como el lugar del uso dentro del sistema de conducta y su relación con otras actividades del grupo doméstico. En el presente caso implica las actividades cotidianas del grupo doméstico o “contexto de uso doméstico” y los eventos de integración de la unidad doméstica con el entorno local o “contexto de uso ritual”.

### *Uso de Vasijas en Contexto doméstico:*

Durante las actividades domésticas los artefactos cerámicos participan en tareas como



procesamiento y consumo de alimentos, higiene de elementos varios y alumbrado de las habitaciones. Tareas realizadas diariamente por las mujeres adultas de cada unidad doméstica, pudiendo colaborar las niñas mayores de 8 años y las adolescentes.

a) Preparación y consumo de alimentos:

Se trata de la preparación de cuatro comidas diarias: desayuno, almuerzo, merienda y cena en una estructura de planta circular o semicircular (de piedra o adobe) sin techo y con paredes de aproximadamente un metro de altura. Esta estructura se denomina fueguero y su principal función es la de reparo del viento. El combustible utilizado es tola recolectada diariamente cerca de las casas y áreas de pastoreo.

El desayuno y la merienda consisten en una bebida caliente, café o mate, acompañada con tortillas fritas o asadas; ocasionalmente la merienda puede acompañarse con granos de maíz tostado. El almuerzo y cena consisten de platos principales como sopa, guiso, carne o vísceras; y acompañamientos como *mote*, o ensaladas. La cena es más simple que el almuerzo y puede reciclarse alimentos del medio día; durante la preparación cotidiana de alimentos también se hierve carne para alimentar a los perros. En el procesamiento doméstico de alimentos utilizan ollas, cántaros y tinajas pequeñas y medianas (no superan los 12 lts.) (tabla 3). El almuerzo se realiza a cielo abierto (generalmente en el patio de la casa) y la cena en el interior de las habitaciones; para ambos se utilizan platos cerámicos o metálicos y los niños prefieren los primeros porque "no queman las manos". El desayuno se consume en jarros individuales de aluminio y tiene lugar cerca del fueguero o en las habitaciones (cuando hace mucho frío o llueve); mientras que la merienda es más frecuente en el interior de las habitaciones (tabla 3).

Tabla 3. Vasijas utilizadas en la preparación y consumo doméstico de alimentos

	Categoría de uso	Actividad	Tipos	Nº	Tamaño (lts.)
Desayuno y Merienda	Procesamiento con exposición al fuego	Calentar agua	Cántaro, olla	1 o 2	1 a 10
		Preparar <i>mate</i> o café	Cántaro, pava metálica	1	1 a 5
		Hacer tortillas	Poroña	1	1,250 a 2,250
		Tostar maíz	Olla	1	6 a 9
	Distribución	Consumo de mate o café	Jarro de Aluminio	1 por persona	0,250 a 0,500
Almuerzo y Cena	Procesamiento con exposición al fuego	Calentar agua y hervir <i>mote</i>	Cántaro, olla	2 o 3	1 a 9
		Cocinar guiso	Cacerola metálica	1	8 a 10
		Cocinar sopa y hervir vísceras	Olla	2	4 a 8
		Cocinar para los perros	Olla	1	6,5 a 11
	Procesamiento sin exposición al fuego	Preparar y servir ensaladas	Poroña	1	1,250 a 2,250
	Distribución	Servir comida	Platos (cerámicos y metálicos)	Igual al Nº de comensales	0,200 a 1,350

b) Higiene de elementos varios:

El agua calentada durante la preparación de los alimentos también se utiliza para la higiene de la vajilla. Cotidianamente, con anterioridad al uso se lava con agua tibia y jabón los siguientes recipientes: cacerola metálica (utilizada para preparación de guiso), platos (cerámicos y metálicos), poroña, jarros de aluminio y cubiertos.

Muy pocas veces se lava una vasija cerámica (con excepción de platos y poroñas); en la mayoría de los casos si el contenido no posee mucha grasa (como el caso de las vasijas utilizadas



para hervir agua o mote) la vasija vuelve a usarse sin lavar. De lo contrario es común que la pieza se deje de usar hasta que se seca el contenido y este es retirado sin intervención de agua (por ejemplo vasijas utilizadas para hervir vísceras); las ollas utilizadas para procesar los alimentos para los perros nunca se lavan. Es común que la higiene personal y la de las prendas de vestir se realice con agua tibia (principalmente en el invierno); para este fin se calienta agua en ollas o cántaros medianos (15 l a 20 l), el lavado de ropa se realiza aproximadamente una vez por semana utilizando grandes recipientes de plástico o metal.

#### c) Alumbrar habitaciones:

Al anochecer se utilizan mecheros (cerámicos y de vidrio) para alumbrar las habitaciones de la casa. En general, el tiempo que se emplea luz artificial es de 2 o 3 horas, pero ocasionalmente puede ser mayor.

#### *Uso de Vasijas Cerámicas en Contextos Rituales*

El Uso de artefactos cerámicos en contextos rituales implica la preparación y consumo de alimentos y bebidas, la participación en la propia actividad ritual. Para cada festividad se prepara una variedad de alimentos en cantidades considerablemente mayores a las cotidianas; por ello es común que las mujeres de la casa reciban ayuda de vecinas, comadres y parientes. El fuego se ubica en algún sector del patio, sin ningún tipo de estructura arquitectónica que lo proteja; esto permite disponer de mayor espacio y manipular grandes vasijas cerámicas. El procesamiento requiere de altas temperaturas y mucho tiempo de cocción, es por ello que el combustible es guano de oveja y queñoa.

Se emplean exclusivamente recipientes cerámicos; además el conjunto es más variado y con vasijas de mayor tamaño que el utilizado en actividades domésticas similares (Tabla 4). Cada festividad requiere de tipos específicos de comidas, entre ellas figuran mote, cordero asado, *calapurca*, arroz con salsa de cordero, sopa, *calapi*, *picante de mondongo*, estofado de cordero (Fiestas de Santos), figuras de pan llamadas *turcos* (día de los Muertos), *tijincha* (Pachamama), asado de llama (funerales), etc.

Para cada instancia del calendario ritual se fabrica chicha maíz y chicha de maní, ambas son bebidas levemente alcohólicas que se utilizan para animar ceremonias religiosas y presentan similitudes con bebidas registradas en zonas como la sierra de Bolivia y el Valle de Cochabamba (Cutler y Cárdenas 1985). La elaboración de chicha de maíz implica un proceso complejo que involucra gran esfuerzo y dura entre diez y quince días; mientras que la chicha de maní se elabora con poco tiempo y esfuerzo, un día para procesar la bebida y aproximadamente cinco días para la fermentación. Para la elaboración de chicha se utiliza un conjunto cerámico variado, compuesto por piezas de diferentes tamaños (tabla 5).

La ingesta de alimentos y bebidas en contextos rituales no sigue el esquema desayuno-almuerzo-merienda-cena sino que un protocolo rige el consumo en las diferentes festividades. Durante la actividad ritual propiamente dicha, los artefactos cerámicos participan como contenedores para ofrendas de chicha y de comida, sirven como adornos y para chuyar al ganado durante la señalada (tabla 4).

#### MANTENIMIENTO DE VASIJAS CERÁMICAS

El mantenimiento de las piezas consiste en reparaciones o arreglos realizados a vasijas que han perdido la capacidad de contener líquido. Tales reparaciones están destinadas a retener en uso piezas que han sufrido daño y con ello aumentar la vida útil de las mismas. Las técnicas registradas son las siguientes (tabla 6):



Tabla 4. Vasijas utilizadas en la preparación, consumo y actividad ritual propiamente dicha.

	Categoría de uso	Actividad	Festividad	Vasijas	Nº vasijas	Días en Uso	Tamaño
Preparación y consumo ritual	Procesamiento con fuego	Calentar agua y hervir mote	Todas	Olla, Tinaja, Cántaro	3 o 4	4 o 5	11 a 42 lts.
		Cocinar (sopa, calapurca, etc.).	Todas	Olla	3 o 4	4 o 5	11 a 42 lts.
	Procesamiento sin fuego	Amasar <i>turcos</i>	Día de los Muertos	Tinaja	1	1 o 2	15 a 25 lts.
	Distribución para consumo grupal	Servir chicha	Todas	Cántaro	1 o 2	3 a 5	0,700 a 15 lts.
		Servir mote	Todas	Poroña	1	3 a 5	1,250 a 2,250 lts.
	Distribución para consumo individual	Consumo de alimentos	Todas	Platos	1 por persona	3 a 5	0,200 a 1,350 lts.
Actividad ritual propiamente dicha	Chuyar ganado	Señalada	Chuyayuro	1 a 3	1	0,700 a 1,500 lts.	
	Servir chicha	Todas las festividades	Cántaro	1	3 o 4	0,700 a 15 lts.	
	Ofrendas de comida	Día de los muertos, Señalada	Plato	3	1 por persona	0,200 a 1,350 lts.	
	Luz artificial	Alumbrar oratorio y mesas ofrenda	Fiestas relacionadas con el catolicismo	Candelabro	2 o 3	3 o 4	0.100 lts.
	Adorno	Adornar el oratorio	Fiestas relacionadas con el catolicismo	Florero	2 o 3	3 o 4	0, 100 a 0. 700 lts.

Tabla 5. Vasijas utilizadas en la preparación de chicha

Categoría de uso	Actividad	Tipo de Chicha	Tipos de Vasijas	Nº de vasijas	Días en Uso	Tamaño
Procesamiento con fuego	Hervir agua	Maíz	Olla	3 o 4	10 a 15	11 a 42 lts.
	Tostar (maíz y maní)	Maíz y maní	Olla	1	2 o 3	12 a 15 lts.
	Hervir arrope	Maíz	Olla	1	24 hs.	20 lts. (aprox.)
Procesamiento sin fuego	Sobar, revolver y contener	Maíz	Virque	1	14 a 19	34 a 70 Lts.
	Fermentar muco	Maíz	Cántaro, Tinaja	1	3 a 7	5 a 10 lts
	Fermentar chuya	Maíz y maní	Cántaro	2	7 a 15	20 a 71 lts.

## 1— Reparación de rajaduras por ceñimiento:

Se trata de tramas de alambre o cuero destinadas a ceñir fuertemente el cuerpo de piezas que han sufrido rajaduras. Esta técnica impide la filtración de líquido y permite la exposición al fuego de las vasijas reparadas con alambre, aunque no cuando son arregladas con cuero.



Tabla 6. Arreglos, tipos y capacidad de exposición al fuego

UD	Arreglos	Tipo	Exposición al fuego
I	Alambre rodeando el cuello	Olla (1), Tinaja (1)	Si
	Trama de alambre en el cuerpo	Olla (1), Tinaja (1)	Si
I.I	Trama de cuero en el cuerpo	Cántaro (1)	No
	Parche de tiesto e hígado	Olla (1)	Si
	Parche de tela	Olla (1)	No
	Trama de alambre en el cuerpo	Olla (2)	Si
	Trama de alambre y parche de tela	Olla (1)	No
II	Parche de tiesto e hígado	Cántaro (2), Olla (2) Virque (1)	Si
III	Parche de tiesto e hígado	Olla (2)	Si
	Trama de alambre y parche de tiesto e hígado	Olla (1)	Si

## 2- Reparación de agujeros:

Consiste en la adhesión de materiales a modo de parche con el fin de “tapar agujeros” en piezas que han perdido pequeñas porciones del cuerpo. Los parches pueden hacerse con una pasta compuesta por hígado de animal y tiesto molido (tratamientos en García 1988: 41) o bollitos de tela y barro. En el primer caso las piezas pueden ser expuestas a fuego, mientras que en el segundo no es posible el empleo en esta categoría de uso.

Las reparaciones no restauran en todo los casos la capacidad de las vasijas para contener líquido; también se ha registrado que algunas vasijas dañadas son almacenadas para su posterior reparación (tabla 7).

Tabla 7. Piezas reparadas y almacenadas para reparación, capacidad de contener líquido

UD	Estado	No pierde líquido	Pierde parte del líquido	Pierde todo el líquido	Total
I	Reparadas	3	-	1	6
	Almac. para reparación	-	1	1	
I.I	Reparadas	4	1	1	12
	Almac. para reparación	-	5	1	
II	Reparadas	-	3	2	7
	Almac. para reparación	-	1	1	
III	Reparadas	3	-	-	4
	Almac. para reparación	-	1	-	

## ALMACENAJE DE VASIJAS

Cuando las vasijas no se están en uso, son almacenadas de modos que pueden llamarse ordinario y especial; ambos consisten en un simple amontonamiento de vasijas pero se diferencian por el grado de exposición a agentes que pueden producir daño o rotura. La mayoría de los informantes reconocen como principales causas de daño en artefactos cerámicos a los niños y los animales pero se ha observado que también los adultos contribuyen al daño ya sea por descuidos o cuando juegan con los niños. De aquí que cada unidad doméstica almacena sus vasijas en forma



especial u ordinaria en función de los riesgos (número y edad de los niños, la circulación de animales, etc.) (tabla 8).

El almacenaje especial tiene lugar en habitaciones techadas que permanecen cerradas o tienen difícil acceso (el oratorio familiar, alacenas ubicadas en las paredes de las habitaciones o pequeños depósitos). En la mayoría de los casos está destinado a objetos cerámicos de uso ritual; preferentemente virque, chuyayuro, florero y candelabro; pero en algunos casos pueden ser ollas, cántaros o tinajas. El almacenaje ordinario consiste en el guardado de piezas cerámicas en habitaciones utilizadas también para dormir, comer, jugar, etc. Las vasijas son apiladas directamente sobre el piso, en algunos casos se colocan boca abajo y se mantienen en sectores restringidos para favorecer la circulación y proteger a las piezas de golpes. La mayoría de las piezas son de uso doméstico y en menor medida rituales (tabla 8).

Tabla 8. Almacenaje ordinario y especial para cada unidad doméstica

UD	Riesgos	Almacenaje Especial		Almacenaje Ordinario	
		Lugar	Vasijas	Lugar	Vasijas
I	Muchos (a)	Oratorio y Casa nueva	Rituales	Despensa	Piezas doméstica y rituales procesamiento de alimentos y distribución de bebidas
I.I	Muchos (a)	Oratorio y nichos (casa de pasar gente)	Para chicha y chuyayuros	Despensa	= UD I
II	Pocos (b)	Cocina	Para chicha y chuyayuros.	Despensa	Piezas para procesar y servir alimentos domésticos y rituales
III	Pocos (c)	Oratorio y depósito	Conjunto ritual	Cocina	Conjuntos domésticos y algunas piezas rituales

(a) muchos niños, circulan animales, frecuentes descuidos de adultos; (b) pocos niños, circulan animales, adultos muy cuidadosos, (c) pocos niños, no circulan animales, no se observo descuidos de adultos

## REUSO DE VASIJAS

El reuso puede ser definido como "*cambios en el uso o en los usuarios de los artefactos luego de su uso inicial*" (Schiffer 1987: 28). Las diferentes situaciones de reuso cerámico registradas en el presente caso pueden denominarse: uso secundario, reciclaje y ciclaje lateral.

El uso secundario incluye "*objetos que toman un nuevo uso sin necesidad de modificaciones extensivas*" (Schiffer 1987: 30). Las condiciones registradas son las siguientes:

a) Cambios de función en piezas conservan sus propiedades originales: se trata de cántaros o tinajas utilizados inicialmente para servir chicha y posteriormente derivados para hervir mote o agua, platos derivados como mechero y cántaros o virque derivados para contener agua durante la desaparitación de los animales (tabla 9).

Tabla 9. Uso secundario, artefactos que no han perdido sus propiedades originales

Unidad Doméstica	Cántaro	Tinaja	Mechero	Virque
I	2	1	1	0
I.I	4	1	1	0
II	5	0	0	1
III	0	2	0	0

b) Cambios de función asociados a la pérdida o disminución de la capacidad de contener líquido (tabla 10): vasijas rajadas o con agujeros no reparadas y derivadas en usos como guardar harina, alumbrar habitaciones, sahumar, etc.



Tabla 10. Uso secundario, artefactos que han perdido la capacidad de contener líquido

UD	Tipo Original	Uso Primario	Uso Secundario (a)	Uso Secundario (b)	Alteración en la vasija
I	Plato	Servir comida	-	Mechero	Ausencia de la mitad de la boca y el cuerpo superior
	Cántaro	Servir chicha	Hervir mote	Tapar la salida de humo del horno	Rajaduras en el cuerpo
I.I	Olla	Cocinar	-	Tiesto para sahumar	Gran fragmento que mantiene un asa y parte del cuerpo
II	Olla	Cocinar a los perros	-	Guardar harina	Fracturas en el cuerpo

El “Reciclaje es el retorno de un artefacto a un proceso manufactura luego de un período de uso” (Schiffer 1987: 29); implican la alteración intencional de las propiedades morfológicas de los artefactos con el fin de conferirle características que originalmente no poseían, generalmente consiste en la extracción de partes cuyo resultado es la alteración de la forma y la pérdida o disminución de la capacidad de contener líquido pero incluye tiestos utilizados para reparar agujeros en vasijas dañadas. Las vasijas recicladas son denominadas principalmente en relación a sus nuevos usos; por ejemplo maceta, mechero, plato para perros, etc.; pero algunos casos no tienen nombre (tabla 11).

Tabla 11. Reciclaje de vasijas cerámicas

UD	Tipo Original	Uso Primario	Nuevo Nombre	Nueva función	Remoción
I	-	-	Maceta	Plantar vegetales	Cuerpo superior y medio
	-	-	Tapa	Retiene el calor durante la cocción de alimentos	Todo el cuerpo (permanece solo la base)
	Cántaro	Servir chicha	-	Chimenea del horno de barro	Base
	-	-	Tapa	Retiene el calor durante la cocción de alimentos	Todo el cuerpo (permanece solo la base)
III	Olla	Proc. de alimentos con fuego	-	Protege del frío a vegetales cultivados	Cuerpo inferior y base (permanece solo el cuerpo medio)
	Olla	Proc. de alimentos con fuego	-	Protege del frío a vegetales cultivados	Cuerpo inferior y base (permanece solo el cuerpo medio)
	-	-	Plato de perros	Servir comida para los perros	Cuerpo medio y superior
	Desc.	Proc. De alimentos con fuego	Plato de perros	Servir comida para los perros	Cuerpo medio y superior

El “ciclaje lateral involucra sólo un cambio en los usuarios de los artefactos” (Schiffer 1987: 29), no compromete las propiedades morfológicas de las piezas pero afecta sus características espaciales, frecuenciales y relacionales (Schiffer op. cit.: 29).

La circulación de vasijas entre usuarios se desarrolla exclusivamente mediante herencia ya que no se han registrado casos de préstamo, robo u otros mecanismos de circulación de piezas. No obstante, la transmisión del patrimonio cerámico no implica siempre un cambio en los usuarios de



los artefactos y se desarrolla en las siguientes condiciones:

a) Usufructo y herencia de vasijas asociado a la transmisión de la tierra:

El heredero/a de la tierra y su núcleo familiar, generalmente residen con la unidad doméstica de sus padres o padrinos con anterioridad a la transmisión definitiva de la tierra (vg. herencia asociada al fallecimiento de jefe de familia); esto implica también un período de usufructo del patrimonio cerámico. Mientras que a partir de la herencia definitiva de la tierra, la esposa del heredero o la heredera de estos bienes recibe gran parte del conjunto cerámico; este cambio de propiedad no implica cambio en los usuarios.

b) Herencia de vasijas no asociada a la transmisión de la tierra:

Con el fallecimiento de la esposa del jefe de familia se distribuye parte del complejo ritual. En esta situación las hijas adultas y las nueras de la mujer fallecida reciben cántaros o tinajas para servir chicha, mientras que otros parientes cercanos (hijos y hermanos/as) pueden heredar chuyayuros. Esta modalidad de herencia tiene como consecuencia, el desplazamiento de vasijas cerámicas entre unidades domésticas o bases residenciales, el cambio de usuarios de las mismas y la alteración de la frecuencia de tipos específicos (cuando un conjunto pierde o recibe cántaros y chuyayuros).

## DESCARTE DE VASIJAS

El descarte de vasijas está organizado con el fin de retirar de las áreas de uso y circulación piezas dañadas o fragmentos que pueden obstaculizar las actividades u ocasionar tropiezos, golpes, etc. (Wilson 1994); originando depósitos que pueden denominarse manto de desecho y áreas de descarte provisorio.

### *Manto de desecho*

Se trata de residuos esparcidos en baja densidad, cuya composición resulta mayoritariamente de materiales descartados intencionalmente fuera del área de uso (descarte secundario), pero puede incluir bajas proporciones de basura primaria (vg. materiales descartados intencionalmente en el lugar de uso) (Schiffer 1987, Wilson 1994). El descarte secundario se origina principalmente a partir de vasijas dañadas o fragmentadas lanzadas fuera del área de uso y circulación, y por fragmentos desplazados desde las áreas de descarte provisorio, los desechos primarios se presentan en menor proporción e incluye fragmentos pequeños depositados en las áreas de uso y circulación.

La combinación de estos modos de descarte origina la presencia de tiestos de diferentes tamaños esparcidos por gran parte del área de residencia. Luego, el pisoteo asociado a la circulación (de personas y animales) y el agua de lluvia, producen el desplazamiento horizontal de los tiestos;

Tabla 12. Manto de desecho de las unidades domésticas relevadas

		UD I	UD I.I	UD II	UD III
Frag. tipos no identif.	Cerrados	517	338	311	165
	Abiertos	6	44	12	9
	Indif.	0	4	1	55
Frag. tipos identificados	Olla	17	20	10	10
	Cántaro	30	1	1	0
	Plato	5	1	3	7
	Poruña	0	1	0	0
Total		575	409	338	246



contribuyendo también, a su fragmentación y deterioro (principalmente pérdida de superficies y residuos adheridos durante el uso) (tabla 12).

#### *Áreas de descarte provisorio*

Se trata piezas dañadas depositadas fuera de las habitaciones techadas del área de residencia. Esto origina acumulaciones de material cerámico al aire libre y tiene como objetivo favorecer la circulación y almacenar piezas potencialmente reciclables (Deal 1983, Deal y Hagstrum 1995) (tabla 13).

Tabla 13. Descarte provisorio para cada unidad doméstica

	UD I	UD I.I	UD III
Olla	0	6	10
Cántaro	19	5	9
Tinaja	8	1	0
Platos	1	3	0
Total	28	15	19

## HISTORIA DE LAS UNIDADES DOMÉSTICAS Y VARIABILIDAD EN LOS CONJUNTOS CERÁMICOS

Algunos estudios etnoarqueológicos plantean que las etapas en que se encuentran las unidades domésticas dentro de su ciclo de desarrollo y el tiempo de ocupación de las áreas de residencia afectan de un modo decisivo diversos aspectos de su cultura material; entre ellos se hallan la arquitectura doméstica y los conjuntos cerámicos (Deal 1983 y Nielsen 2000). En el presente caso el tamaño, composición y distribución espacial de los conjuntos cerámicos puede ser explicado, en gran medida, a partir de la posición de las unidades domésticas en su ciclo de desarrollo. En ello, es importante tener en cuenta las fluctuaciones económicas y demográficas por las que atraviesa el grupo doméstico durante su historia de vida. Si bien, el reducido número de unidades domésticas relevadas no permite evaluar estrictamente estos procesos; en base a trabajos publicados (Deal 1984 y Nielsen 2000); la información obtenida en las entrevistas y algunas tendencias observadas se pueden establecer algunos patrones hipotéticos.

En términos generales, las unidades domésticas de pastores sufren fluctuaciones económicas relacionados con el ritmo de crecimiento y cambios en la composición de los rebaños. (Merlino y Sánchez Proaño 1996:46). Típicamente una pareja de cónyuges comienza con un pequeño número de animales y, en condiciones favorables, este rebaño puede ser progresivamente aumentado hasta el momento en que nuevamente es subdividido para su herencia. Paralelamente, factores como el reducido tamaño de los territorios de pasturas, sequías, epidemias, etc. provocan que muchas unidades domésticas continúen siendo pobres durante toda su historia. Los cambios demográficos se refieren al crecimiento del grupo doméstico ligado al nacimiento de los hijos y/o la fusión con otros núcleos familiares; y el decrecimiento, que comienza cuando los hijos forman sus propias unidades domésticas o por decesos.

De este modo, durante las diferentes etapas (económicas y demográficas) por las que atraviesan las unidades domésticas; cambian también las demandas o necesidades sobre los artefactos cerámicos y las conductas destinadas a resolver tales demandas. Estos cambios dejan marcas en aspectos de la variabilidad cerámica como la frecuencia de reuso, reemplazo y



matenimiento; el tamaño de las piezas para procesar chicha; el tamaño del conjunto; el número de piezas en los diferentes estados de las trayectoria de vida; la distribución espacial de las piezas, etc.

#### 1- Porcentaje de reuso, reemplazo y mantenimiento.

En épocas de pobreza o aumento en la demanda ligada al crecimiento demográfico (fase expansiva de las unidades domésticas), los usuarios pueden implementar una serie de prácticas destinadas a reducir las necesidades de aprovisionamiento cerámico, estas son:

a) Derivación de piezas en usos diferentes al original, específicamente uso secundario y reciclaje (situaciones semejantes en Deal y Hagstrum 1995); b) sustitución de piezas con una vida útil muy corta por alternativas no cerámicas; esto es el reemplazo de vasijas pequeñas, muy móviles y usadas con mucha frecuencia (plato, poroña y mechero) por artefactos con una vida útil superior (metal o plástico) o el uso secundario de artefactos de vidrio (botellas) y c) reparación de piezas dañadas.

A pesar de que estas prácticas se registraron en todas las tres unidades domésticas, posiblemente tienen mayor intensidad en situaciones de pobreza ya que presenta mayor énfasis en la unidad doméstica que posee poca tierra y un pequeño rebaño (UD II), en menor medida en las de mejor condición económica (UD I y III) (tabla 14).

Tabla 14. Prácticas destinadas a reducir las necesidades de aprovisionamiento cerámico

UD	Derivación en usos diferentes al original	Reemplazo por alternativas no cerámicas	Piezas reparadas
I	20 %	37,5 %	8,9 %
I.I	12 %	56,2 %	11,8 %
II	32 %	100 %	17,8 %
III	19 %	53,8 %	10,3 %

#### 2- Red social de la unidad doméstica y tamaño de las piezas para procesar bebidas.

Algunos trabajos etnorqueológicos indican que la frecuencia de grandes vasijas de uso ritual sirve para establecer el tamaño de la red social de las unidades domésticas (número de personas que regularmente asisten a sus fiestas) (Nelson 1985:323). Partiendo de que la cantidad de alimentos y bebidas preparados para una ocasión festiva se halla en función del número de personas a ser alimentadas, lo que a su vez condiciona las características de las vasijas utilizadas.

En el presente caso, la frecuencia de grandes vasijas rituales no está directamente gobernada por el número regular de invitados a fiestas; ya que los inventarios cerámicos afectados en gran medida por el número de piezas heredadas. Sin embargo, el tamaño de tipos como virques o tinajas utilizados para el procesamiento de la chicha, se relaciona directamente con la cantidad de bebida preparada para las ocasiones festivas. La utilidad de estas piezas para establecer tamaño de la red social se basa en que tienen una función muy precisa en el procesamiento de chicha (sobar y revolver) y no pueden ser reemplazados por otros artefactos. Paralelamente, el tamaño del virque condiciona la cantidad de chicha preparada y la harina y agua necesarias para la fabricación.

Por su gran tamaño, poca movilidad y baja frecuencia de uso estas piezas tienen una vida útil que puede superar los 50 años; perdurando también, por más de una generación de la unidad doméstica. Sin embargo, el número de invitados a fiestas varía en función de aspectos como la condición económica o las estrategias de crecimiento económico de las unidades domésticas (Nielsen 2000); llevando a obtener nuevas piezas de acuerdo a las cambiantes necesidades del grupo doméstico. Es por esto que la variación o regularidad en el tamaño de estas piezas muestra



los cambios o la estabilidad en el número máximo de invitados a rituales durante el desarrollo de una unidad doméstica (tabla 15).

Tabla 15. Tamaños de vasijas para chicha en cada unidad doméstica

UD.	> 30 lts.	30-50 lts.	51-70 lts.	Total
I	-	2 (virque)	1 (virque)	3
I.I	1 (tinaja)	-	1 (virque)	2
II	-	-	2 (virque)	2
III	-	2 (virque)	-	2

3– Tamaño del conjuntos, frecuencia de piezas en diferentes estados de la trayectoria de vida y distribución espacial de las mismas:

El tamaño, composición y distribución espacial de los conjuntos cerámicos están determinados en gran medida por la antigüedad de la unidad doméstica (el número de generaciones de personas durante el desarrollo de la misma) y el tiempo de ocupación del área de residencia. Dónde la antigüedad de la unidad doméstica y del área de residencia produce un aumento progresivo del tamaño del conjunto (número de piezas en todos los estados) y de la proporción de piezas en las etapas finales de la trayectoria de vida (por ejemplo mayor número de vasijas reusadas, almacenadas para futuro mantenimiento o reuso, vasijas descartadas, etc.).

4– Tamaño del conjunto cerámico y su relación con el almacenaje y descarte de vasijas.

El número de piezas que componen el conjunto condiciona algunos aspectos del almacenaje y descarte de vasijas. Inicialmente el aumento del número de vasijas puede resolverse con la ampliación del espacio destinado al almacenaje; asignando varios sectores para almacenaje ordinario y especial de vasijas. Pero, cuando la capacidad de almacenaje en áreas techadas es superada, algunas piezas potencialmente reusables comienzan a acumularse en sectores al aire libre (áreas de descarte provisorio).

De este modo, las trayectorias de los conjuntos cerámicos puede esquematizarse en tres momentos o estados que difieren en términos de tamaño, composición y distribución espacial. Tales momentos se definieron combinando algunas características demográficas de las unidades domésticas y los siguientes atributos:

- Proporción entre piezas que se hallan en el inicio de la trayectoria de vida (uso primario) y piezas en etapas finales de dicha trayectoria. (reparadas, almacenadas para reuso o reparación y descartadas).

- Proporción entre piezas en almacenaje ordinario y especial.

- Relación entre el tamaño del conjunto y el número de lugares para almacenaje en áreas techadas.

- Presencia o ausencia de descarte provisorio.

- Número de fragmentos en manto de descarte y de piezas en áreas de descarte provisorio.

En función de esto cada momento presenta las siguientes características (tabla 16):

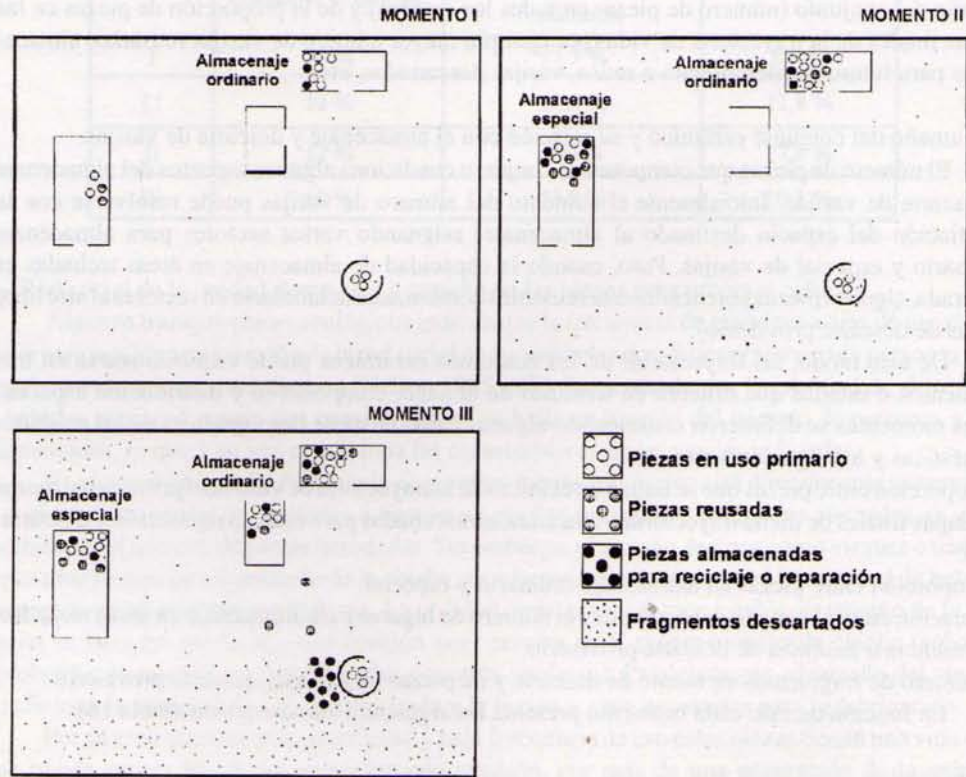
#### *Momento I*

Conjunto pequeño, compuesto principalmente por piezas en uso primario y menores proporciones de vasijas reparadas, almacenadas para reparación y reusadas. La mayor parte de las piezas en almacenaje ordinario, mientras que en relación a la presencia de agentes que producen daño, algunas vasijas pueden ubicarse en almacenaje especial. Los desechos cerámicos se



Tabla 16. Momentos hipotéticos de los conjuntos cerámicos

	Estado de la Unidad doméstica	Características de los conjuntos cerámicos	Ejemplos
Momento I	Familia Nuclear con hijos jóvenes (2 generaciones), un asentamiento reciente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conjunto pequeño</li><li>- Mayor proporción de piezas en uso primario, que reparadas o almacenadas para reparación y reuso.</li><li>- Muchas piezas en almacenaje ordinario y pocas en almacenaje especial; poco espacio para almacenaje.</li><li>- Algunos fragmentos en manto de descarte, ausencia de descarte provisorio</li></ul>	-
Momento II	Familia extensa, pareja con hijos casados y nietos (3 generaciones) ocupando un asentamiento de 30 o 40 años.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conjunto mediano</li><li>- Proporciones semejantes de vasijas en uso primario y reusadas o almacenadas para reuso o reparación</li><li>- Presencia de varias áreas de almacenaje ordinario y especial</li><li>- Manto de descarte fuera de áreas mantenidas y ausencia de descarte provisorio.</li></ul>	UD II
Momento III	Unidades domésticas con conjuntos heredados ocupando asentamientos de más de 50 años.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conjunto grande</li><li>- Menor proporción de vasijas en uso primario que reusadas o almacenadas para reuso o reparación</li><li>- Presencia de varias áreas de almacenaje ordinario y especial<ul style="list-style-type: none"><li>- Manto de descarte fuera de áreas mantenidas</li><li>- Presencia de áreas de almacenaje provisorio.</li></ul></li></ul>	UD I, II y III





depositan en manto de descarte, formado sólo por algunos fragmentos dispersos fuera de las habitaciones. Esta es una situación hipotética ya que no se han relevado ejemplos; podría tratarse de una unidad doméstica joven, no superaría la segunda generación (pareja con hijos jóvenes), ocupando un asentamiento reciente.

### *Momento II*

Conjunto cerámico mediano, con proporciones semejantes de piezas en uso primario y reusadas o almacenadas para futuro reuso y reparación. Las piezas en almacenaje ordinario y especial, presentan porcentajes similares. Están ausentes las concentraciones de descarte cerámico; las piezas desechadas forman un manto que presenta mayor acumulación fuera de las áreas de circulación y uso.

Este caso corresponde a unidades domésticas de 3 generaciones (pareja con hijos adultos y nietos) ocupando un asentamiento de 30 o 40 años (por ejemplo la unidad doméstica II).

### *Momento III*

Conjunto grande, compuesto por gran cantidad de piezas en los estados finales de la trayectoria de vida (muchas piezas reusadas, reparadas y almacenadas para reparación o reuso, gran cantidad de piezas descartadas, etc.). El tamaño del conjunto supera la capacidad de almacenaje en áreas techadas; ante esto algunas piezas que pueden reusarse o repararse son almacenadas a cielo abierto formando áreas de descarte provisorio. Paralelamente, la disposición de los depósitos de descarte guarda fuerte relación con las áreas de actividad y circulación; generalmente se trata de evitar que las piezas constituyan obstáculos o peligros para realizar actividades en el área de residencia. Este caso corresponde a unidades domésticas antiguas ocupando asentamientos de más de 50 años; ejemplos son la unidad doméstica I y la unidad doméstica III.

## IMPLICANCIAS ARQUEOLÓGICAS

A continuación se discuten algunas implicaciones de este trabajo para la interpretación de casos arqueológicos. Se hace especial referencia a factores poco explorados en estudios de etnoarqueología cerámica (como la antigüedad la unidad doméstica y la longevidad del área de residencia) pero que, de acuerdo con el presente caso, tienen importantes efectos en la variabilidad de los conjuntos cerámicos.

### *Atributos asociados a las unidades de preparación y consumo de alimentos y bebidas*

El reconocimiento de unidades de procesamiento y consumo de alimento recientemente ha despertado interés en estudios de cerámica arqueológica (Blitz 1992, Mills 1999). En el presente caso se ha observado que las diferencias de tamaño de algunas piezas morfológicamente semejantes responden a diferencias en las unidades de consumo (como individuos vs grupos de individuos). Por ejemplo las diferencias de tamaño entre los tipos plato y poroña (de 0,200 a 1 l y de 1,250 a 2,250 l respectivamente) responden básicamente a usos que implican, en primer el caso, servir una porción individual de comida y, en el segundo, porciones colectivas de mote o ensalada.

Otro ejemplo son las diferencias de tamaño en piezas utilizadas para la cocción de alimentos (ollas, cántaros, tinajas, etc.); las que están ligadas a la cantidad de alimentos preparados en diferentes contextos de uso (doméstico o ritual) (tabla 17). Estas diferencias obedecen a marcados contrastes en el tamaño de las unidades de consumo; o sea, unidad doméstica en contextos domésticos y red social en contextos rituales. Y se aplica a casos donde el contexto ritual se diferencia del doméstico por el número de personas que participan (en el presente caso se trata de festividades como la Señalada, el día de Todos los Muertos, etc.; mientras que en grupos de agricultores incluye la Pachamama).



Tabla 17. Piezas para la cocción de alimentos según el contexto de uso

Uso doméstico		Uso ritual		Ambos	
Tamaño	N° piezas	Tamaño	N° piezas	Tamaño	N° piezas
0,75 a 12 lts	43	11 a 42 lts	25	15 a 18 lts	3
95,8 %				4,2 %	

Si bien, la muestra estudiada es demasiado pequeña para demostrar concluyentemente este punto, tales diferencias parecen ser más significativas que las derivadas de variaciones en la cantidad de alimentos procesados por unidades domésticas de diferente tamaño (referencias semejantes en Nelson 1985). Mientras que esta variable se reflejaría preferentemente en el número de piezas utilizadas a diario para la cocción de alimentos.

Paralelamente la información sobre recursos naturales, arquitectura y rasgos asociados a la cocción de alimentos también pueden contribuir a interpretaciones sobre unidades y contextos de preparación y consumo de alimentos (tabla 18).

Tabla 18. Elementos para diferenciar contextos y unidades de procesamiento de alimentos

	CONTEXTO DOMÉSTICO	CONTEXTO RITUAL
Propiedades de las vasijas	Piezas pequeñas y medianas	Piezas grandes
Combustible	Recursos abundantes y de fácil recolección.	Recursos que alcanzan altas temperaturas y gran duración del calor.
Tipo de fogón	Arquitectura para reparo del viento y otros factores climáticos (lluvia, frío, etc.)	Fuego en lugares abiertos con mucho espacio
Número de rasgos para cocción de alimentos	Un foguero bien definido (arquitectura, piedras, etc.)	Muchos fogones sin estructuras especialmente preparadas

1— La cocción de alimentos en contexto doméstico requiere de estructuras o rasgos bien definidos utilizados diariamente y que sirven como reparo del viento (otros casos muestran estructuras techadas que sirven de reparo para el frío y la lluvia [para un ejemplo ver Nielsen 2000]). La cocción de alimentos en contexto ritual, en cambio, requiere de lugares con mucho espacio que permitan poner al fuego vasijas de gran tamaño y combustibles de mayor porte que los utilizados diariamente. Dada la baja frecuencia de uso, estos los fogones no suelen contar con estructuras de reparo formales, sino que se presentan como grandes fogones ubicados en patios alrededor de las casas.

2— Durante la cocción doméstica se utilizan combustibles que abundan localmente y que resultan fáciles de conseguir. En el presente caso diariamente se recolecta gran cantidad de leña de tola cuya combustión puede caracterizarse como fuego breve y poco calor, por ello requiere estructuras para reparo del viento y vasijas medianas o pequeñas cuyas propiedades morfológicas permitan retener el calor (cuellos pequeños y cuerpos anchos o tapa). Esta sería la razón por la que unidades domésticas numerosas prefieren usar varias vasijas pequeñas que aumentar el tamaño de las mismas en la cocción cotidiana de alimentos.

La cantidad de alimento procesado y el tiempo que implica la cocción ritual (por ejemplo hervir el arrope durante 24 hs. seguidas) requiere de combustibles como leña de queñoa o guano



que permiten alcanzar altas temperaturas, durante tiempos prolongados, haciendo posible utilizar grandes vasijas para este fin.

*Factores que contribuyen a formar los conjuntos cerámicos: posibilidades de inferencias económicas y demográficas*

Los factores que afectan en gran medida a los conjuntos cerámicos son la antigüedad de la unidad doméstica y la longevidad del asentamiento. Estas variables determinan características como el tamaño (número total de piezas y fragmentos), composición (proporción de piezas en las diferentes etapas de la trayectoria de vida) y distribución espacial de los conjuntos (tamaño y número de los espacios para almacenaje y descarte de vasijas).

La primera consecuencia de esto, es que sólo al inicio del desarrollo de las unidades domésticas cabe esperar cierta correlación entre las características cuantitativas de los conjuntos de uso doméstico y las características demográficas de los usuarios (principalmente el número máximo de personas que integran la unidad doméstica). De aquí que, como se indica en la trayectoria hipotética de los conjuntos propuesta anteriormente, los conjuntos cerámicos pueden servir para identificar etapas de las unidades doméstica dentro de un esquema de desarrollo.

Segundo, en función de las tendencias observadas en los conjuntos relevados, se propuso la hipótesis de que las fluctuaciones económicas y demográficas de las unidades domésticas afectan aspectos como la proporción de piezas reusadas y mantenidas. De este modo, en momentos de pobreza o aumento de la demanda ligada al crecimiento de la unidad doméstica aumentaría el número de piezas reusadas y reparadas. Mientras que es posible que en unidades domésticas pobres (rebaños y territorios de pastura pequeños) estas prácticas presenten mayor énfasis durante todas las etapas de su historia.

También se propuso que el tamaño de las piezas utilizadas para el procesamiento de chicha (virques para sobar y revolver) pueden tomarse como indicadores del tamaño de la red social de la unidad doméstica y sus cambios durante la historia de la misma.

Estas hipótesis podrían evaluarse en futuras investigaciones principalmente aumentando el número de casos (teniendo en cuenta los diferentes estados de desarrollo de las unidades domésticas y sus características económico-sociales) y controlando en detalle las características del acceso a vasijas (como el número y frecuencia de la obtención de piezas por diferentes mecanismos). Debe destacarse que la importancia de trabajar con hipótesis de este tipo es que permiten tomar las trayectorias de los artefactos cerámicos, en función de los aspectos económicos y demográficos de las unidades domésticas (conceptos semejantes pueden verse en Deal y Hagstrum 1995).

Debido a que los grupos de pastores utilizan de un modo extensivo el territorio (tanto en áreas productivas como residenciales), para entender la dinámica de utilización de vasijas cerámicas en áreas de residencia y diferenciar áreas de actividad en función de este tipo de artefactos es fundamental combinar excavaciones de recintos con excavaciones o recolecciones superficiales en amplias áreas exteriores. Los conjuntos cerámicos podrían además usarse para establecer longevidad de los asentamientos de pastores ya que, como se indicó anteriormente, este tipo de conjuntos son altamente sensibles al tiempo de ocupación de los asentamientos.

Finalmente es importante destacar que este trabajo debe tomarse simplemente como ejemplo del potencial de la etnoarqueología para robustecer inferencias sobre el pasado humano y conocer las posibilidades o limitaciones del registro material recuperado en contextos arqueológicos. Sin embargo, para alcanzar estos objetivos tendrán que plantearse programas orientados a resolver problemas puntuales, con seguimientos a largo plazo y mayor número de casos.

San Salvador de Jujuy, 25 de abril de 2001



## GLOSARIO

*Calapi*: comida de consumo ritual que tiene como parte de sus componentes Cal.

*Calapurca*: Comida cuya consistencia oscila entre el guiso y la sopa, contiene como ingredientes principales maíz hervido, verduras y carne de cordero.

*Calvario*: estructura cuadrangular de piedra utilizada durante la señalada de los animales.

*Carnaval*: ritual catártico y de regocijo que se festeja 40 días antes de la muerte del Hombre de Dios (Cristo) (Contreras Muñoz 1994:184)

*Cascarilla*: cáscara de cereales y semillas que se bebe como infusión.

*Chanfaina*: comida cuyo ingrediente principal es sangre de los animales.

*Chicha*: bebida levemente alcohólica consumida en contextos rituales, en la región se prepara con harina de maíz o con maní. *Anchi*: Palabra que designa la porción sólida que se obtiene de la fabricación de la Chicha, y el alimento que se prepara con ella. *Arrope*: porción espesa que se obtiene durante la fabricación de chicha.

*Chuya*: porción líquida que se obtiene durante la fabricación de la chicha. *Chuyar*: Rociar chuya al ganado durante la Señalada.

*Guano*: excremento de oveja, llama o burro; puede ser utilizado como abono o combustible.

*Mote*: maíz hervido sin pelar, se consume solo o acompañando carnes.

*Oratorio*: Habitación destinada a actividades religiosas familiares relacionadas con el catolicismo (generalmente para fiestas de santos). Esta habitación, también puede servir como depósito, ya que permanece cerrada durante la mayor parte del año.

*Pachamama*: festividad andina realizada por cada unidad doméstica durante el mes de agosto; se dedica a la Madre Tierra y a su fertilidad.

*Partir*: palabra que denomina la distribución de alimentos y bebidas en contextos rituales; significa repartir y compartir al mismo tiempo. Ejemplos del uso de esta palabra son "partir chicha" y "partir coca".

*Picante de mondongo*: comida de consumo ritual que lleva como ingrediente básico "panza", vientre de animal (en el caso que nos ocupa se trata de llama o cordero).

*Señalada*: festividad andina dedicada a los rebaños de animales y a su fertilidad. En la región se festeja entre el día de Todos los Muertos y el Carnaval.

*Tijtincha*: maíz seco hervido sin desprender de la mazorca.

*Turcos*: ofrendas de pan para el Día de Todos los Muertos, presentan formas humanas, corazones, aves, aros y panes alargados, etc.

## BIBLIOGRAFÍA

Arnold, Philip III

1991. *Domestic Ceramic Production and Spatial Organization*. Cambridge University Press. Cambridge.

Blitz, John H.

1992. Big Pots for Big Shots: Feasting and Storage in a Mississippian Community. *American Antiquity* 58 (1): 80-96.

Contreras Muñoz, E.

1994. Cultura y Naturaleza en la Cuenca del Salar de Atacama. *Estudios Atacameños* 11:179-184. Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo R. P. Gustavo Le Paige S. J. Universidad Católica del norte. San Pedro de Atacama, Chile.

Cremonte, María B.

1984. Alfareros Itinerantes de los Colorados (Dto. Taft, Tucumán). Aproximaciones a un Estudio de Etnografía Arqueológica. *Runa* Vol XVI:247-260.

1989-1990. La Alfarería Tradicional Actual. Reflexiones y Posibles Aplicaciones para la Arqueología a través de dos Casos de Estudio. *Runa* Vol. XIX: 117-133.

1990. Técnicas Alfareras Tradicionales en la Puna: Inti Cancha. *Arqueología Contemporánea* Vol 2 No. 2: 5-30.

1995 Ollera de Charabozo. Un registro de Producción Cerámica en la Quebrada de Humahuaca. *CREA*. UNJu. Jujuy.



- Cutler, Hugh C. y Martín Cárdenas  
1985. Chicha una Cerveza Indígena Sudamericana. En *La Tecnología en el Mundo Andino* pp. 247-260. Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México.
- Deal, Michael  
1983. Household Pottery Disposal in the Maya Highlands: And Ethnoarchaeological Interpretation. *Journal of Anthropological Archaeology* 4: 243-291.
- Deal, Michael and Melissa B. Hagstrum  
1995. Ceramic Reuse Behavior among the Maya and Wanka. En *Expanding Archaeology* pp. 111-125. Ed. Skibo, Walker and Nielsen. University of Utah Press.
- DeBoer, Warren R and Lathrap Donald W.  
1979. The Making and Breaking of Shipibo-Conibo Ceramics. En *Ethnoarchaeology Implications of Ethnography for Archaeology*. pp. 102-138. Ed. C. Kramer. Columbia University Press. Virginia.
- Flores Ochoa, J.  
1977. Enqa, encaychu y khuya rumi. En *Pastores de Puna. Uywamichiq pumarunakuna* pp. 211-237. Compilador Flores Ochoa. Instituto de Estudios Peruanos. Lima.
- García, Lidia C.  
1988. Etnoarqueología: Manufactura de Cerámica en Alto Sapagua. En *Arqueología Contemporánea Argentina*. pp. 33-58. Ed. Búsqueda. Bs. As.
- Karasik, Gabriela A.  
1984. Intercambio Tradicional en la Puna Jujena. *Runa* XIV: 51-90.
- Longacre, William A.  
1991. Sources of Ceramic Variability among the Kalinga of Northern Luzon. In *Ceramic Ethnoarchaeology* pp. 95-111. Ed Longacre. University of Arizona Press Tucson.
- Merlino, Rodolfo y Mario Rabey  
1978. El Ciclo Agrario-Ritual en la Puna Argentina. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* XII: 47-69.
- Merlino, Rodolfo y Mario Sánchez Proaño  
1996. Transformaciones Sociales y Cambios en el Sistema de manejo Ganadero entre Poblaciones Puneñas. *Zoarqueología de Camélidos* 2:47-65.
- Mills, Barbara J.  
1999. Ceramics and Social Contexts of Food Consumption in the Northern Southwest. In *Pottery and People* pp. 99-114. Ed. Skibo J. and G. Feinman. Foundations of Archaeological Inquiry. University of Utah Press, Salt Lake City.
- Nelson, Ben A.  
1985. Reconstructing Ceramic Vessel and Their Systemic Context. In *Decoding Prehistoric Ceramic* pp. 310-329. Ed. B. Nelson. Southern Illinois, University Press, Carbondale.
- Nielsen, Axel E.  
2000. *Andean Caravans: An Ethnoarchaeology*. Tesis Doctoral, University of Arizona, Tucson USA. M.S.
- Rice, Prudence M.  
1987. *Pottery Analysis. A Sourcebook*. University of Chicago Press, Chicago and London.



Rodríguez, Juan C.

1996. *Las Artesanías y el proceso de Transformación en su Integración al Mercado Capitalista. El Caso de los Alfareros de Casira*. Tesis de Licenciatura en Antropología. MS.

Schiffer, Michael B.

1972. Archaeological Context and Systemic Context. *American Antiquity* 37:156-165.

1987. *Formation Processes of the Archaeological Record*. Ed. M. Schiffer. University of New Mexico Press. Albuquerque.

1995. *Behavioral Archaeology. First Principles*. University of Utah Press. Salt Lake City.

Skibo, James M.

1992. *Pottery Function. A Use Alteration Perspective*. Plenum Press, New York and London.

Tecchi, Rodolfo

1991. Los Ecosistemas Puna y Suni en la Cuenca de la Laguna de Pozuelos. En *Reserva de la Biosfera de Pozuelos: Un Ecosistema Pastoril en los Andes Centrales* pp. 9-22. Ed PER-INBIAL, UNJu..

Wilson, Douglas C.

1994. Identification and Assessment of Secondary Refuse Aggregates. *Journal of Archaeological Method and Theory* 1 (1): 41-68.

Yacobaccio, Hugo D.; Celina M. Madero; Marcela P. Malmierca

1998. *Etnoarqueología de Pastores Surandinos*. Ed Grupo de Zooarqueología de Camélidos. Bs As. Argentina.